

Míša řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: petra

Suroviny

6 lžic cukru ☐

2 lžíce oleje ☐

špetka soli ☐

6 vajec

1 lžíce kakaa ☐

1 a 0,25 balíčku prášku do pečiva ☐

5 lžic polohrubé mouky

☐

0,5 hrnku rumu ☐

čokoládová poleva ☐

250 g másla ☐

250 g tvarohu

0,75 hrnku cukru ☐

Postup

Oddělíme žloutky od bílků. Mouku osolíme, přidáme kypřicí prášek a prosejeme. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olej, mouku a kakao. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který vmícháme do těsta. Vypracujeme hladké těsto. Troubu rozehřejeme na 190 °C.

Plech vymažeme tukem, vysypeme moukou a vyložíme do něj těsto. Těsto pečeme dozlatova. Upečené těsto necháme vychladnout.

Zatímco se těsto peče, umícháme si krém. Tvaroh vyšleháme s máslem a postupně do něj přidáváme rum a cukr.

Vychlazené řezy potřeme krémem a polijeme čokoládou. Necháme je uležet a můžeme podávat.